

Asst. Prof. EMİR AYŞE ÖZER

Personal Information

Email: ayseozer@mku.edu.tr

Web: <https://avesis.mku.edu.tr/ayseozer>

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0001-7776-9625

Yoksis Researcher ID: 175299

Foreign Languages

English

Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, 2010 - 2016

Research Assistant, Cukurova University, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2000 - 2007

Research Assistant, 2003 - 2004

Lecturer, Inonu University, Mühendislik Fakültesi, 1997 - 2000

Academic and Administrative Experience

2011 - Continues

2013 - 2014

2010 - 2014

2010 - 2014

Courses

Yeni Ürün Geliştirme ve Beslenme Rehberinin Kullanımı, Undergraduate Double Major, 2023-2024

Tepki Yüzey Yöntemi ve Analizi, Undergraduate Double Major, 2023-2024

Gıda İşlemede Besin Öğelerinde Meydana Gelen Değişiklikler, Undergraduate Double Major, 2023-2024

Beslenmede Protein Lipid ve Karbonhidratlar, Undergraduate Double Major, 2023-2024

Geleneksel Gıdalar, Undergraduate Double Major, 2023-2024

Gıdaların Zenginleştirilmesi, Undergraduate Double Major, 2023-2024

Ekstrüzyon Pişirme, Undergraduate Double Major, 2023-2024

Beslenme Biyokimyası, Undergraduate Double Major, 2023-2024

Toplumda Beslenme Sorunları, Undergraduate Double Major, 2023-2024

Toplu Beslenme Sistemleri, Undergraduate Double Major, 2023-2024

Mezuniyet Çalışması I, Undergraduate, 2021-2022, 2020-2021

Mezuniyet Çalışması II, Undergraduate, 2021-2022, 2020-2021

Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji, Undergraduate, 2021-2022, 2020-2021

Proses Tasarım, Undergraduate, 2021-2022, 2020-2021

Gıda Analizleri, Undergraduate, 2019-2020

Advising Theses

- ÖZER E. A., Balık unundan protein hidrolizatı eldesi, biyoaktif ve fonksiyonel özelliklerinin belirlenmesi, Doctorate, S.BETÜL(Student), 2024
- ÖZER E. A., Yer fıstığı, yulaf ve soya ile fonksiyonel diyetetik içeceğin geliştirilmesi ve optimizasyonu, Doctorate, B.KARAYİĞİT(Student), 2023
- ÖZER E. A., Besleyici değeri yüksek vegan tarhana üretimi ve optimizasyonu, Postgraduate, N.ÇOBAN(Student), 2022
- ÖZER E. A., Tip 2 diyabet hastalarında beslenme eğitimi ve tıbbi beslenme tedavisinin yaşam kalitesine etkisi, Postgraduate, D.ABACI(Student), 2021
- ÖZER E. A., Mustafa Kemal Üniversitesi araştırma hastanesine başvuran şişman bireylerde beslenme eğitimi,zayıflama diyeti ve egzersiz uygulamasının , beslenme bilgisi, antropometrik ölçümler ve vücut bileşimi üzerine etkisinin belirlenmesi, Postgraduate, S.NERGİZOĞLU(Student), 2016
- ÖZER E. A., Gluteniz bisküvi üretimi ve optimizasyonu, Postgraduate, A.DURSUN(Student), 2015
- ÖZER E. A., Badem sütü üretimi ve optimizasyonu, Postgraduate, M.MURAT(Student), 2013

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Optimization of gluten free cookies produced with nutritious ingredients: Evaluating a new food product**
ÖZER E. A.
Journal of Food Processing and Preservation, vol.46, no.6, 2022 (SCI-Expanded)
- II. **Optimisation of low-fat high-protein cookie formulation: effects of using butter and composite flour on nutritional, physical and sensory properties**
ÖZER E. A., Özbuldu N., Özpalas B.
Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, vol.99, no.2, pp.151-163, 2022 (SCI-Expanded)
- III. **Design of probiotic dry fermented sausage (sucuk) production with microencapsulated and free cells of Lactobacillus rhamnosus**
Ünal Turhan E., ERGİNKAYA Z., POLAT S., ÖZER E. A.
Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, vol.41, no.5, pp.598-603, 2017 (SCI-Expanded)
- IV. **Inactivation effect of probiotic biofilms on growth of Listeria monocytogenes Listeria monocytogenes'in gelişimi üzerine probiyotik biyofilmlerin inaktivasyon etkisi**
Unal Turhan E., ERGİNKAYA Z., Uney M. H., ÖZER E. A.
Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, vol.23, no.4, pp.541-546, 2017 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

- I. **OPTIMIZATION OF PROCESS PARAMETERS FOR PEANUT MILK BASED ON NUTRITIONAL AND SENSORY CHARACTERISTICS**
ÖZPALAS B., ÖZER E. A.
e-journal of new world sciences academy, vol.16, no.4, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Optimisation of Almond Milk Producing Using Response Surface Method**
CEYLAN M. M., ÖZER E. A.
Journal of Agriculture, no.1, pp.6-18, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Almond Milk: Preparation, Chemical, Fatty Acids, Mineral, Total Phenolic Compositions and Antioxidant Activity**
CEYLAN M. M., ÖZER E. A.

International Journal of Scientific and Technological Research, no.8, pp.99-111, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

- IV. **Kafeinin İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri**
ÖZPALAS B., ÖZER E. A.
Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi, vol.6, no.ICAFOF2017, pp.297-305, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Physical, Chemical and Technological Features of some Potatoes Kinds Grown in Hatay Province of Turkey**
DİDİN M., Ubeyitoğulları F., DUMAN A. D., ÖZER E. A.
Annals of the University of Craiova - Agriculture, Montanology, Cadastre Series, vol.48, no.2, pp.102-108, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Determination of some quality characteristics of peanut (Arachis hypogaea L.) using Near-Infrared Reflectance Spectroscopy (NIRS)**
Akkaya M. R., Yucel H., DIDIN M., ÖZER E. A., Kola O., Duman A. D.
Derim, vol.34, no.1, pp.37-42, 2017 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **The Production of Bread with Chickpea Ferment and Dominant Microflora**
ERGİNKAYA Z., Unal Turhan E., ÖZER E. A.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.30, no.1, pp.89-99, 2016 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Unutulmak Üzere Olan Geleneksel Tatlımız UĞUT**
TANGÜLER H., ELEROĞLU H., ÖZER E. A., DEVELİ İŞIKLI N.
TURKISH JOURNAL OF AGRICULTURE: FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.3, no.7, pp.604-609, 2015 (Peer-Reviewed Journal)
- IX. **Gıdalarda Bulunan Ağır Metaller, Gıdalara Geçiş Yolları ve İnsan Sağlığı ile İlişkisi**
ÖZER E. A., YAĞMUR C.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.14, no.2, pp.21-24, 2009 (Peer-Reviewed Journal)
- X. **Pestilin Bileşimi ile Beslenmedeki Yeri ve Önemi” Gıda Mühendisliği Dergisi**
ÖZER E. A., YAĞMUR C.
Gıda Mühendisliği Dergisi, vol.12, no.27, pp.79-83, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XI. **Cezerye Üretimi ile Beslenmedeki Yeri ve Önemi**
ÖZER E. A., YAĞMUR C.
Gıda Mühendisliği Dergisi, vol.13, no.28, pp.69-72, 2008 (Peer-Reviewed Journal)
- XII. **Cevizli Sucuğun Bileşimi ile Beslenmedeki Yeri ve Önemi**
ÖZER E. A., YAĞMUR C.
Gıda Mühendisliği Dergisi, vol.10, no.25, pp.87-92, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XIII. **Ekmek Tüketim Durumu**
YAĞMUR C., ÖZER E. A.
Gıda Mühendisliği Dergisi, vol.10, no.22, pp.17-24, 2006 (Peer-Reviewed Journal)
- XIV. **Türkiye’de Üretilen Bazı Bisküvi ve Benzeri Tahıl Ürünlerinin Besin Değerleri (Protein, Yağ, Rutubet, Kül, Karbonhidrat ve Enerji Miktarları)**
YAĞMUR C., Mazahreh A., ÖZER E. A.
Sendrom, vol.17, no.22, pp.76-80, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- XV. **Fındığın İnsan Beslenmesinde ve Sağlığındaki Önemi**
YAĞMUR C., ÖZER E. A.
Fiskobirlik, vol.29, no.30, 2005 (Peer-Reviewed Journal)
- XVI. **Residual nitrate and nitrite levels in different meat products – analysis of dry fermented sausage, salami and sausage produced and marketed in Turkey”, Fleischwirtschaft, international 3, 47-50, (2001)**
YAĞMUR C., ÖZER E. A.
Fleischwirtschaft, vol.3, pp.47-50, 2001 (Peer-Reviewed Journal)
- XVII. **Adana’da Tüketime Sunulan Sucuk, Salam ve Sosislerin Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Organoleptik Özelliklerinin Belirlenmesi**
ÖZER E. A., YAĞMUR C.
Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, vol.14, no.3, pp.51-60, 1999 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **MARINE-DERIVED BIOACTIVE PEPTIDES AND THEIR HEALTH-PROMOTING PROPERTIES**
ÖZER E. A., ÖZGEN S. B.
in: Futuristic Trends in Agriculture Engineering & Food Sciences, KIRDAR SEVAL SEVGİ, Editor, IIP SERIES, Chikkamagaluru Karnataka, pp.361-390, 2024
- II. **PLANT BASED BEVERAGES: TYPES, PROCESS METHODS, NUTRITIONAL VALUE AND CONSUMER PERSPECTIVE**
ÖZER E. A., KARAYIĞIT B.
in: Futuristic Trends in Agriculture Engineering & Food Sciences, , Editor, IIP SERIES, Chikkamagaluru Karnataka, pp.437-462, 2024
- III. **DİABETES MELLİTUS VE VİTAMİNLER**
ÖZPALAS B., ÖZER E. A.
in: BESLENME OBEZİTE VE TOPLUM SAĞLIĞI, Çetin YAMAN, Nazan ERENOĞLU SON, Editor, Güven Plus Grup A.Ş. Yayınları, İstanbul, pp.8-35, 2019
- IV. **Gıda Piramitleri**
ÖZER E. A., DEDE S., DURSUN A., AVŞAR Y. K.
in: Fonksiyonel Beslenme, Zeynep Banu GÜZEL SEYDİM, Editor, SİDAS Medya İletişim Ltd Şti, İzmir, pp.13-30, 2016
- V. **GIDA PİRAMİTLERİ**
ÖZER E. A., DEDE S., DURSUN A., AVŞAR Y. K.
in: FONKSİYONEL BESLENME, ZEYNEP BANU GÜZEL SEYDİM, Editor, SİDAS MEDYA, İzmir, pp.13-30, 2016
- VI. **Gıda Piramitleri**
ÖZER E. A., DEDE S., DURSUN A., AVŞAR Y. K.
in: Fonksiyonel Beslenme, Zeynep Banu Güzel Seydim, Editor, Sidas Medya, pp.13-30, 2016
- VII. **Nanotechnology in Food and Agriculture Industry**
ÖZER E. A., ÖZCAN M., DİDİN M.
in: Food Processing: Strategies for Quality Assessment, Malik A., Erginkaya Z., Ahmad S., Erten H., Editor, SPRINGER, pp.477-497, 2014
- VIII. **Nanotechnology in food and agriculture industry**
ÖZER E. A., Özcan m., DİDİN M.
in: Food processing strategies for quality assessment Food engineering series, Malik A, Erginkaya Z, Ahmad S, Erten H, Editor, Springer, New York, pp.477-497, 2014

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Optimization of Gluten Free Cookies Produced with Nutritious Ingredients: Evaluating a New Food Product**
ÖZER E. A.
2ND INTERNATIONAL VIRTUAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Adana, Turkey, 03 June 2021, pp.356-370
- II. **NUTRITIONAL COMPOSITION OF FUNCTIONAL SNACK GRAIN BASED MIX**
ÖZER E. A., YAĞMUR C.
2ND INTERNATIONAL VIRTUAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Adana, Turkey, 03 June 2021, pp.371-378
- III. **Optimization of Low Fat High Protein Cookies Formulation: Effects of Using Butter and Composite Flour on Nutritional, Physical and Sensory Properties**
ÖZER E. A., özbuldu n., ÖZPALAS B.
2ND INTERNATIONAL VIRTUAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Adana, Turkey, 03 June 2021, pp.338-355
- IV. **Nutritional changes during extrusion**

ÖZGEN S. B., ÖZER E. A., ÖZPALAS B.

RPFOODS, 11 - 13 April 2018

- V. **HATAY İLİNDE YÖRESEL YEMEKLERİN TÜKETİM SIKLIĞI**
ÖZER E. A., ÖZPALAS B.
2. Uluslararası Beslenme Obezite ve Toplum Sağlığı Kongresi, 26 - 27 December 2019
- VI. **FUNCTIONAL FOOD ADDITIVES: DIETARY FİBRES**
ÖZPALAS B., ÖZER E. A.
2. Uluslararası Beslenme Obezite ve Toplum Sağlığı Kongresi, 26 - 27 December 2019
- VII. **ŞİŞMAN BİREYLERDE BESLENME EĞİTİMİ VE TIBBİ BESLENME TEDAVİSİNİN BİYOKİMYASAL BULGULARA ETKİSİ**
NERGİZOĞLU S., ÖZER E. A.
2. Uluslararası Beslenme Obezite ve Toplum Sağlığı Kongresi, 26 - 27 December 2019
- VIII. **ŞİŞMAN BİREYLERDE BESLENME EĞİTİMİ VE TIBBİ BESLENME TEDAVİSİNİN AĞIRLIKKAYBI VE VÜCUT KOMPOZİSYONUNA ETKİSİ**
NERGİZOĞLU S., ÖZER E. A.
2. Uluslararası Beslenme Obezite ve Toplum Sağlığı Kongresi, 26 - 27 December 2019
- IX. **ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNİN İÇECEK TÜKETİM TERCİHLERİNİN BELİRLENMESİ**
ÖZPALAS B., ÖZER E. A.
2. Uluslararası Beslenme Obezite ve Toplum Sağlığı Kongresi, 26 - 27 December 2019
- X. **GÜNCEL GIDA TAKVİYELERİ VE SAĞLIK**
ÖZPALAS B., ÖZER E. A.
2. Uluslararası Beslenme Obezite ve Toplum Sağlığı Kongresi, 26 - 27 December 2019
- XI. **Nanotechnology Applications in Food Industry: Nanomaterial and Nanocapsule**
ÖZPALAS B., ÖZER E. A.
IAARHIES 151st International Conference on Engineering Technology Yıl:2019, 7 - 08 August 2019
- XII. **Gluten Free Noodle Enriched with Chickpea and Quinoa: Cooking Property, Colour and Sensory Properties**
ÖZER E. A., ÖZGEN S. B., ÖZPALAS B.
RPFOODS, 11 April 2018
- XIII. **Development Functional Gluten Free Biscuits from Buckwheat, Amaranth and Quinoa Flour**
ÖZER E. A., ÖZPALAS B., ÖZGEN S. B., KARAASLAN İ.
INTERNATIONAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Antalya, Turkey, 11 - 19 April 2018
- XIV. **Development of Gluten- Free Cracker Snacks Using Chicpea, Quinoa Flours**
ÖZGEN S. B., ÖZER E. A., ÖZPALAS B.
RPFOODS, 11 April 2018
- XV. **Food Fortification**
ÖZER E. A., ÖZGEN S. B., ÖZPALAS B.
RPFOODS, 11 April 2018
- XVI. **Bioactive Peptides: Functional Properties and Health Effects**
ÖZPALAS B., ÖZER E. A.
The International Academic Association of Researchers in Humanities, IT, Engineering and Science, Londrina, Brazil, 28 - 29 December 2018, vol.1, pp.24-27
- XVII. **Cooking Behavior, Colour and Sensory Properties Enriched Noodles with Chickpea and Buckwheat**
ÖZER E. A., ÖZPALAS B., DİDİN M.
The 13th ANNUAL MEETING "DURABLE AGRICULTURE – AGRICULTURE OF THE FUTURE, 9 - 10 November 2017
- XVIII. **Physical, Chemical and Technological Features of some Potatoes Kinds Grown in Hatay Province of Turkey**
DİDİN M., Ubeyitoğulları F., DUMAN A. D., ÖZER E. A.
The 13th Annual Meeting Durable Agriculture-Agriculture Of Future, Craiova, Romania, 9 - 10 November 2017
- XIX. **Production of Turkish Delight with Blood Orange Juice Using Response Surface Method**
ÖZER E. A., ÖZPALAS B., DİDİN M., AKSAY S.

- 2 nd International Mediterranean Science and Engineering Congress, 25 - 27 October 2017, pp.1999
- XX. **Enriched Gluten Free Cookie with Low Glysemic Index Using Response Surface Method**
ÖZER E. A., ÖZPALAS B., DOLĞUN S. B.
2 nd International Mediterranean Science and Engineering Congress, 25 - 27 October 2017
- XXI. **Review on The Potential Healthy Risk of Nanotechnology Applicaitons in Food Industry**
ÖZER E. A., ÖZPALAS B.
4th North and East European Congress on Food, 10 - 13 October 2017
- XXII. **Effects of Caffeine on Health and Nutrition**
ÖZPALAS B., ÖZER E. A.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Science and Technology, 15 - 17 May 2017
- XXIII. **Determiation of Cooking Methods and Consumption Frequency of Local Foods in Hatay Provience**
ÖZER E. A., ÖZPALAS B.
İnternational Conferance on Agriiculture , Forest, Food Sciences and Technologies, 15 - 17 May 2017
- XXIV. **Chlorophiles and Phycocyanin Extraction from Spirulina and Their Ferric Reducing Antioxidant Power**
ARSLAN R., AKSAY S., ÇINAR F., TOKBAŞ H., ÖZER E. A.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), 15 - 17 May 2017
- XXV. **Nanotechnology Applications in Functional Foods**
ÖZPALAS B., ÖZER E. A.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies, 15 - 17 May 2017
- XXVI. **Consumed as Food Edible Wild Plants Some of the Aegean Region, Consumption Method and Functional Properties**
ÖZER E. A., ÖZPALAS B.
İnternational Conferance on Agriiculture , Forest, Food Sciences and Technologies, 15 May 2017 - 17 January 2018
- XXVII. **Microalgae: Functional Foods and/or Additives for Food Products**
ARSLAN R., AKSAY S., TOKBAŞ H., ÇINAR F., ÖZER E. A.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOF 2017), 15 - 17 May 2017
- XXVIII. **The effects of probiotic containing lactobacillus on human healthy**
ÖZER E. A., ÖZPALAS B.
IMSEC, Turkey, 26 - 28 October 2016
- XXIX. **The place and Importance of Egg in Healthy Nutrition A sociological View for Production and Consumption of Egg in Turkey**
ÖZER E. A., ARSLAN Z., ÖZPALAS B.
International Congress on Food of Animal Orijin, 10 - 13 November 2016
- XXX. **Honey Nutrition Production and Consumption**
ARSLAN Z., ÖZER E. A.
International Congress ofn Food of Animal Orijin, 10 - 13 November 2016
- XXXI. **Milk and Dairy Products The Place of Milk and Milk products in The Food Pyramid and the Importance of Healthy Eating**
ÖZPALAS B., ÖZER E. A.
International Congress on Food of Animal Orijin, 10 - 13 November 2016
- XXXII. **Bal Beslenme Üretim ve Tüketim**
ARSLAN Z., ÖZER E. A.
Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, Girne, Cyprus (Kkct), 10 - 13 November 2016
- XXXIII. **Sağlıklı Beslenmede Yumurthanın Yeri ve Önemi Türkiye de Yumurta Üretim ve Tüketimine Sosyolojik Bir Bakış**
ÖZER E. A., ARSLAN Z., ÖZPALAS B.
Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi "Sektörle İşbirliği", Girne, Cyprus (Kkct), 10 - 13 November 2016
- XXXIV. **Development of a Gluten Free Biscuit Using Turkish Hazelnut and Apricot**

ÖZER E. A., DURSUN A., AKIN M. B., AKSAY S., Yavasca A.

The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.594

- XXXV. **The Place of Meat and Meat Products in the Food Pyramid and the Importance of Healthy Nutrition**
ÖZER E. A., ÖZPALAS B.
International Congress on food of animal orijin, 10 November - 13 June 2016
- XXXVI. **Physical and sensory properties of a rice snack extruded with fresh herbs and tomato powder**
İBANOĞLU Ş., İBANOĞLU E., ÖZER E. A.
ICFSN 2016, 23 - 25 March 2016
- XXXVII. **Traditional dairy deserts in Turkey**
ÖZER E. A., DURSUN A., AKIN M. B., AKSAY S.
III. International Symposium on Traditional Foods from Adriatic toCaucasus, 1 - 04 October 2015
- XXXVIII. **Traditional Dairy Dessert in Turkey**
ÖZER E. A., DURSUN A., AKIN M. B., AKSAY S., Yavasca A.
The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015, pp.279
- XXXIX. **A Kind of Traditional Snack Kavurga**
GÜLTEN Ş. S., AKIN M. B., ÖZER E. A., AKIN M. S.
The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus " Sarajevo – BOSNIA and HERZEGOVINA, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- XL. **Health Related Constituents of Legumes Antinutritional Factors or Bioactive Compounds**
AKSAY S., ÖZER E. A., ÖZBEY F.
NAFI 2014, International Food Congress, 26 - 29 May 2014
- XLI. **Geleneksel Türk Şekerlemeleri**
ÖZER E. A., DURSUN A., AKSAY S., Yalçın Z.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.1096-1100
- XLII. **Geleneksel Türk İçecekleri**
ÖZER E. A., KABAK B., DURSUN A., ÇUKURKENT A.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.1091-1095
- XLIII. **Yerfıstığı Arachis hypogaea L nda Yağ ve Protein Oranının NIRS Near Infrared Reflectance Spectroscopy Yardımıyla Belirlenmesi**
AKKAYA M. R., Yücel H., DUMAN A. D., DİDİN M., ÖZER E. A.
TGDF Gıda Kongresi, Turkey, 12 - 14 November 2013, pp.91
- XLIV. **Mustafa Kemal Üniversitesi Öğrencilerinin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sunulan Hizmetlerle İlgili Görüşlerinin Belirlenmesi**
ÖZER E. A., DURSUN A., COSKUN Y., BOZDANA K., OZER M. I.
TGDF Gıda Kongresi 2013 Yüzüncü Yıla On Kala, Antalya, Turkey, 12 - 14 November 2013, pp.67
- XLV. **Mustafa Kemal Üniversitesi Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının Belirlenmesi**
ÖZER E. A., DURSUN A., KIRIS A., TOSUN C., INAL D.
TGDF GIDA KONGRESİ 2013 YÜZÜNCÜ YILA ON KALA, Antalya, Turkey, 12 - 14 November 2013, pp.66
- XLVI. **Yerfıstığı (Arachis hypogaea L.)’nda Yağ ve Protein Oranının NIRS (Near Infrared Reflectans Spectroscopy) Yardımı İle Belirlenmesi**
AKKAYA M. R., Yücel H., DUMAN A. D., DİDİN M., ÖZER E. A.
TGDF Gıda Kongresi 2023:Yüzüncü Yıla On Kala, Turkey, 12 - 14 October 2013, pp.91
- XLVII. **Geleneksel Bir Ürünümüz:Pestil**
TANGÜLER H., ELEROĞLU H., ÖZER E. A.
III. GelenekselGıdalar Sempozyumu, Konya, Turkey, 10 - 12 May 2012
- XLVIII. **Lactobacillus rhamnosus, L. casei Shirota ve L. plantarum’un mikroenkapsülasyonunda farklı kaplama materyali kombinasyonlarının gastrik koşullara karşı optimizasyonu**
ÜNAL TURHAN E., ERGİNKAYA Z., ÖZER E. A.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Turkey, 10 - 12 October 2012, pp.296

- XLIX. The fat Consumption of Academic Female Staff Working in University**
YAĞMUR C., ÖZER E. A.
V. International Nutrition and Dietetic Congress, 12 April 2006
- L. Investigation of Physical and Sensory Properties of Potato and Corn Chips and Their Suitability to standarts Production in Turkiye**
YAĞMUR C., ÖZER E. A.
V. International Nutrition and Dietetic Congress, 12 - 15 April 2006
- LI. Bread Consumption of Families that Have Different Socio-Economic Status**
YAĞMUR C., ÖZER E. A.
V. International Nutrition and Dietetic Congress, 12 April 2006 - 15 April 2012
- LII. Production and Properties of Milk Produced some Nuts**
ÖZER E. A., AKSAY S., DİDİN M.
IV. International Congress on Food and Nutrition, 12 - 14 October 2011
- LIII. The Nutrient Composition and Mineral Content of Fenugreek Seeds Trigonella foenum Graceum L Traditionally Consumed for Spices in Turkey**
KAN A., ÖZER E. A., ÇOKSARI G.
The 1th Traditional Symposium on "Traditional Foods From Adriatic To Caucasus", Tekirdağ, Turkey, 15 April 2010, pp.579
- LIV. Geleneksel bir ekmeğimiz: Nohut mayalı ekme**
ÖZER E. A., ERGİNKAYA Z., ÖZER M. S., ÜNAL TURHAN E.
1. Uluslararası "Adriyatik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar" sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.455-457
- LV. Geleneksel bir içecek: Kaynar**
ÖZER E. A., ÜNAL TURHAN E., ERGİNKAYA Z.
I. Uluslararası "Adriyatik'ten Kafkaslar'a geleneksel gıdalar" sempozyumu, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.1021-1023
- LVI. Cezerye Üretimi ve Bazı Özellikleri**
ÖZER E. A., AKYILDIZ A., AKSAY S., AÇÇAM E., BOBUŞ ALKAYA G.
THE 1ST INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON "TRADITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO CAUCASUS", Tekirdağ, Turkey, 15 April 2010, pp.771-773
- LVII. Ege Bölgesi ve Maraş Yöresinde Üretilen Tarhanaların Beslenmedeki Yeri ve Önemi**
ÖZER E. A.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyum Kitabı, Turkey, 27 - 29 May 2009
- LVIII. Kızılıcak kiren Tarhanası**
ÖZER E. A.
II Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Turkey, 27 - 29 May 2009
- LIX. Fenil Ketonuri Hastalığı ve Fenilalanin Kısıtlı Diyet**
ÖZER E. A., İBANOĞLU Ş., İBANOĞLU E.
Türkiye 10. gıda kongresi, Van, Turkey, 21 May 2008
- LX. Sert Kabuklu Meyvelerin Sağlık Üzerine Etkileri**
ÖZER E. A., GÜVEN A.
Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, Turkey, 21 - 23 May 2008
- LXI. Whole Grains and Health**
ÖZER E. A., İBANOĞLU Ş., İBANOĞLU E.
ICC International Conference, 24 April 2008
- LXII. Celiac Disease, Gluten Free Diet And New Approaches For Fortified Gluten Free Foods.**
ÖZER E. A., İBANOĞLU Ş., İBANOĞLU E.
ICC International Conference, 24 April 2008
- LXIII. Flavonoids and Cancer.**
ÖZER E. A., AKSAY S.
International Symposium Food, Nutrition and Cancer, 17 - 19 April 2008

LXIV. Dietary Fiber and Health

ÖZER E. A.

International Symposium Food, Nutrition and Cancer, 17 - 19 April 2008

LXV. Bioactive Peptides Derived From Food Proteins and Their Health Promoting Effects”, International Symposium Food, Nutrition and Cancer, 17-19 April. Izmir - Turkey,(2008).

AKSAY S., ÖZER E. A.

International Symposium Food, Nutrition and Cancer, 17 - 19 April 2008

LXVI. Meat Consumption Among the Families of Different Socio Economic Status

YAĞMUR C., ÖZER E. A.

V. International Nutrition and Dietetic Congress, 12 - 15 April 2006

LXVII. Determination of Nutritional characteristics of some Commercial Potato and Corn Chips, Investigation the Suitability of Label Information and Turkish Standards

YAĞMUR C., ÖZER E. A.

V. International Nutrition and Dietetic Congress, 12 - 15 April 2006

Supported Projects

ÖZER E. A., KARAYİĞİT B., AKSAY S., AKIN M. B., Proje Başlığı: Karışım Bitkisel Süt Alternatiflerinden Peynir Yoğurt ve Dondurma Analoglarının Üretim Optimizasyonu ve Besinsel, Fizikokimyasal, Duyusal ve Fonksiyonel Özelliklerinin Değerlendirilmesi, 2024 - Continues

ÖZER E. A., Project Supported by Higher Education Institutions, Tip 2 Diyabetli Hastaların Beslenme Durumlarının Diyet Asit Yüğü ve Yaşam Kalitesi ile İlişkinin Değerlendirilmesi, 2024 - Continues

ÖZER E. A., Project Supported by Higher Education Institutions, Vegan Peynir İkamesi Üretiminin Optimizasyonu ve Sağlıklı Beslenme Açısından Değerlendirilmesi, 2023 - Continues

ÖZER E. A., Project Supported by Higher Education Institutions, Glutensiz Erişte Üretiminde Nişasta Bazlı Unların Kinoa ve Nohut Unu İle Değiştirilmesinin Optimizasyonu, 2022 - Continues

ÖZGEN S. B., ÖZER E. A., Project Supported by Higher Education Institutions, Balık Unundan Biyoaktif Peptit Eldesi ve Bu Peptitlerin Biyoaktif Özelliklerinin İncelenmesi, 2021 - 2023

ÖZER E. A., KARAYİĞİT B., Project Supported by Higher Education Institutions, Besleyici Değeri Yüksek Bitkisel Bazlı Fonskiyonel Diyetetik İçeceğin Geliştirilmesi ve Optimizasyonu, 2022 - 2022

ÖZER E. A., Project Supported by Higher Education Institutions, Besleyici Değeri Yüksek Vegan Tarhana Üretimi ve Optimizasyonu, 2021 - 2022

ÖZER E. A., özbuldu n., Project Supported by Higher Education Institutions, ÖĞÜN YERİNE GEÇEBİLECEK BİSKÜVİ ÜRETİMİ VE OPTİMİZASYONU, 2020 - 2021

ÖZER E. A., özbuldu n., KARAYİĞİT B., Project Supported by Higher Education Institutions, Protein ve Diyet Lifçe Zenginleştirilmiş Diyetetik İçecek Geliştirilmesi, 2020 - 2021

ÖZER E. A., ABACI ARSLAN D., Project Supported by Higher Education Institutions, Hatay Samandağ Devlet Hastanesine Başvuran Tip 2 Diyabet Hastalarının Beslenme Alışkanlıklarının Belirlenmesi, Beslenme Eğitimi Sonrası Tıbbi Beslenme Tedavisinin Yaşam Kalitesine Etkisi, 2017 - 2021

ÖZER E. A., PALABIÇAK B., AKIN M. B., AKIN M. S., Project Supported by Higher Education Institutions, Yağı Azaltılmış Yoğurt Üretiminde Yağ İkamesi Olarak Yumurta Akı Tozu Kullanımının Tepki Yüzey Yöntemiyle Optimizasyonu, 2017 - 2019

ÖZER E. A., Project Supported by Higher Education Institutions, Mustafa Kemal Üniversitesi Araştırma Hastanesine Başvuran Şişman Bireylerde Beslenme Eğitimi Zayıflama Diyeti ve Egzersiz Uygulamasının Beslenme Bilgisi Antropometrik Ölçümler ve Vücut Bileşimi Üzerine Etkisinin Belirlenmesi, 2014 - 2016

ÖZER E. A., Project Supported by Higher Education Institutions, Besleyici Değeri Arttırılmış Bisküvi Üretimi ve Optimizasyonu, 2014 - 2016

ÖZER E. A., Reducing Food Processing Waste. FP6 strep Project, 2003 - 2005

ÖZER E. A., Other International Funding Programs, Physical and Sensory Evaluation of a Nutritionally Balanced Gluten Free - Extrude Snack, 2003 - 2004

ÖZER E. A., Project Supported by Other Official Institutions, Ekstruzyon Pişirme Teknolojisi Kullanılarak Besin Bileşimi Yönünden Dengeli Karışımda Kahvaltılık Tahıl Ürününün Geliştirilmesi, 2002 - 2004
ÖZER E. A., Besleyici Değeri ve Posa İçeriği Yüksek Ekstrude Bitkisel Ürün Geliştirme Üzerine Bir araştırma, 2001 - 2003
ÖZER E. A., Bazı Et ürünlerinin (Sucuk, Salam, Sosis) Nitrat ve Nitrit Düzeylerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma, 1994 - 1996

Scientific Refereeing

GIDA, Other Journals, January 2017

Metrics

Publication: 96
Citation (Scopus): 58
H-Index (Scopus): 3

Non Academic Experience

Mustafa Kemal Üniversitesi
Gent University
Çukurova Üniversitesi
Manchester Metropolitan University
İnönü Üniversitesi